장보배의 사찰국수기행 스님이 웃는다 여름 별식 – 망경산사 '도토리 묵사발'



▶한줄 요약
'옛 어른들이 드시던 음식, 자연에서 얻는 음식은 하늘과 닿아있다'는 이야기가 도토리 묵사발 한 그릇 안에 고스란히 담겨 있다. 한 입, 한 입. 마지막 국물 한 방울까지 비우고 나면 앞서 다녀간 이들이 왜 이곳을 극락과 같다고 했는지 알 것만 같다.

자연서 얻는 음식은 하늘과 닿아 있다

강원도 영월, 망경대산 깊고 깊은 산중에 극락과 같은 한 도량이 있다고 했다. 협곡 속의 돌산을 사람의 손으로 일구어 사계절 내내 꽃과 열매, 온갖 귀한 풀들이 지지 않는 곳이 있다고.

누가 일구었는지는 쉬이 알 수 없으나, 한 번 다녀온 이들은 누구라도 그곳을 잊지 못해 그리워하고, 반드시 다시 찾고야 만다는 그곳.

'망경산사'의 이름은 그렇게 사람의 입에서 입으로 전해져 세상으로 흘러내렸다. 온 산천이 신록으로 물든 여름, 뭇 생명이 가장 뜨겁게 피어나는 이 계절의 망경산사를 찾아 산에 오른다. 한 번도 보지 못한, 그래서 더욱 그리운 극락정토를 향해.

수레를 굴리는 스님들

세계(世界)의 끝은 어디? 자애(慈愛)의 하늘은 넓게도 덮혔는데(중략)/ 새라새롭은 환희(歡喜)를 지어내며, 늘 같은 땅 위에서/(중략) 일리우는 보리밭 속으로/ 호미 들고 들어갔어라, 가즈란히 가즈란히 /걸어 나아가는 기쁨이어, 오오 생명(生命)의/ 향상(向上)이어.

– 김소월, '밭고랑 위에서' 중.

턱, 하고 머리에 얹어진 낡은 밀짚모자, 흙먼지 묻고 땀에 젖은 적삼, 커다란 수레에 방금 전정 작업을 마친 나뭇가지를 한 아름 수레에 이고 가는 하원 스님(망경산사 주지)의 뒷모습은 왜인지 김소월의 시 '밭고랑 위에서'의 한 부분을 떠올리게 한다.

"이것 좀 봐요, 토종 밀이예요. 오래전에는 먹을 것이 없을 때 밀 서리를 했다고 하지요. 절에 오시는 분들한테 서리하는 기쁨을 주고 싶어서 조금 심어놨어요."

익숙한 듯 수레를 비우고, 잠시 짬이 난 스님은 그제야 환한 웃음과 함께 자그마한 밀밭 이야기로 인사를 대신한다. 일부러 이곳을 찾는 템플스테이 참가자들을 위해 마련한 밀밭이다.

쭉 뻗은 튼튼한 줄기와 알알이 가득 들어찬 열매, 어른의 허리를 훌쩍 넘도록 잘 자란 그 푸른 밀밭이라면 굳이 허기가 질 때가 아니라도 욕심이 날 법하다. 어디 밀밭뿐일까.

백두대간의 맥을 잇는 해발 1088m의 망경대산, 그 깊은 산의 품에 안겨있는 이 산중 도량은 발 닿고, 눈 닿는 곳마다 스님들이 직접 가꾼 수백 가지의 야생화, 약초, 온갖 수종의 나무들이 산과 하나가 되어 어우러진다.

그런 이유로 이 도량이 어디서 시작되고 어디까지 인지를 짐작하는 것은 부질없는 일이다. 길을 걷다 보면 어느새 숲으로, 숲을 걷다 보면 다시 우거진 야생화와 산야초 길을 이어 망경산사의 품으로 돌아오기 마련이니까. 그리고 그 길과 산 곳곳에서 묵묵히 땀 흘리며 노동하는 스님들의 모습은 망경산사를 상징하는 또 다른 꽃과 나무다.



망경산사의 도토리 묵사발 만들기 재료 | 도토리가루, 생수, 채수, 신김치, 김 가루

만드는 법 | ① 도토리가루와 생수를 6:1 비율로 준비한다. ② 1의 재료를 섞어 30분 정도 불려준다. ③ 처음에는 센 불에 끓여주되, 누르지 않게 한 방향으로 천천히 저어주며 익힌다. ④ 기포가 올라오기 시작하면 약불로 줄이고 천천히 저어가며 익힌다. ⑤ 어느 정도 굳으면 불을 끄고 뚜껑을 덮어 2~3분 뜸을 들인다. ⑥ 낮은 그릇에 담아 냉장고나 실온에 두고 굳혀준다. ⑦ 다양한 채소, 버섯, 다시마를 우린 채수와 취향에 따라 신김치, 김 가루 등과 함께 그릇에 담으면 완성.

꽃대궐이 된 광부의 마을

"망경대산은 한때 1만명이 넘는 주민이 살던 대규모 탄광촌이었습니다. 하지만 탄광 산업이 사양길에 접어들자 말 그대로 버림받은 땅이 되었지요. 90년대 말, 이곳을 찾은 비구니 스님들께서 수행공동체를 이루며 지금의 모습이 되었어요."

당시 남아 있던 낡은 민가와 마구간, 광부들이 월급을 받아가던 탄광사무실 등을 수리하고, 쓰임에 맞게 지켜온 것이 바로 지금의 대웅전과 공양간, 템플스테이 숙소 등이다.

지금도 도량 곳곳에서 지붕을 손보고, 뙤약볕 아래 풀을 매며, 작물을 수레에 싣고 쉼 없이 움직이는 스님들의 모습. 그 순수한 노동이 쇠락한 폐광촌을 기름지고 푸르른 초목의 대지로 바꾸었으리라.



망경산사는 스님이 직접 가꾼 야생화와 꽃들로 어우러진다. 묵묵히 노동하는 스님들의 모습은 망경산사를 상징하는 또 다른 꽃과 나무다.

이 산에 첫발을 들인 그 날부터 지금까지, 이제는 윗절로 불리는 만경사에서 매일 망경산사를 오가며 땅을 일구는 정우 스님(만경사 주지)은 이곳의 시작을 더욱 생생하게 전한다.

"오롯이 우리 힘으로 자급자족하는 선농일치(禪農一致)의 수행공동체를 일구는 것이 목표였어요. 호미로 하나하나 돌부터 골라냈지요. 처음에는 뭘 심어도 다 비슬비슬 죽어버리고 열매 하나가 안 열렸어요. 하지만 10년이면 강산이 변한다더니 그 말이 참 맞아요. 10년간 개간을 하니 비로소 식물이 뿌리를 단단히 내리고 스스로 퍼져나가기 시작하더라고요."

어떤 화학비료나 살충제를 사용하지 않고, 오직 사람의 손과 자연에 맡긴 시간. 그렇게 망경산사에는 고도가 높은 계곡에서만 자란다는 처녀치마, 노루귀, 천남성과 동자꽃, 얼레지, 바람꽃과 같은 토종 야생화. 취나물만 40여 종, 50여 종의 희귀 식물들까지 200여 종의 생명이 가득히 모였다.

"사람들이 이곳을 보고 꽃대궐이라고 해요."

도량의 온갖 나물과 꽃들을 막힘없이 설명하고, 수행과 노동의 가치를 설명하던 스님. 아껴둔 보물을 꺼내듯 살며시 전하는 이야기 끝에 잔잔한 웃음이 묻어난다. 산중 극락과 같은 이곳을 향해 쏟아졌을 수많은 치사(致詞)들. 그중 스님의 마음에 고이 자리한 것은 '꽃대궐'이라는 정다운 그 한 마디였는지도 모를 일이다.

자연에 회향하다

선(禪)과 노동이 둘이 아니듯, 꽃과 먹을거리가 다르지 않았다. 계절마다 지천에 올라오는 산나물이며 먹을거리를 갈무리해 두면, 일 년 내내 귀하고, 풍성한 공양을 마주할 수 있었다.

뜨거운 이 여름에 맛보는 '도토리 묵사발'도 망경산사의 자연이 오롯이 담긴 귀한 별식. 이 도토리 묵사발로 말할 것 같으면, 가을철 참나무숲에서 떨어진 열매를 추렴하는 것에서부터 시작된다.

먹을 만큼만, 필요한 만큼만 오며 가며 한 줌씩 모은 것이 한 부대가 될 즈음이면 그제야 원주에 있는 방앗간으로 향한다. 이제는 도토리가루를 내어주는 방앗간들이 사라져 영월에서 원주의 장터까지 날 잡고 떠나야 하는것이다.

이른 새벽 오들오들 떨며 방앗간 앞을 지키는 수고까지 거치고 나면, 다시 단단하게 뭉친 가루를 손으로 일일이 부숴내고, 볕 좋은 곳이나 방안에서 며칠을 고슬고슬하게 말려준다. 이렇게 완성된 도토리가루는 담백한 도토리묵으로, 가끔은 메밀과 섞은 수제비, 또 고소한 부침개가 되어 한 해의 밥상을 빛낸다.

오늘 준비된 망경산사의 도토리 묵사발에는 또 하나의 비기가 있으니, 바로 여러 산야초를 푹 우린 채수가 바로 그것. 오늘은 가죽나물과 표고버섯, 가시오가피, 배, 다시마까지 5개 재료가 쓰였다. 넉넉하게 썰어 넣은 도토리묵에 보약이나 다름없는 채수. 그 위에 갓 따온 향기 진한 방아잎을 얹고 잘게 다진 묵은김치, 김 가루까지 솔솔 더해주면 어디서도 볼 수 없는 귀한 공양이 완성된다.

'옛 어른들이 드시던 음식, 자연에서 얻는 음식은 하늘과 닿아있다'는 하원 스님의 이야기가 눈앞의 한 그릇 안에 고스란히 담겨 있는 것이다. 한 입, 한 입. 마지막 국물 한 방울까지 비우고 나니, 앞서 다녀간 이들이 왜 이곳을 극락과 같다고 했는지 알 것만 같았다.

"왜 이렇게 깊은 산중에 꽃밭을 꾸미게 되었는지 다들 물어요. 그건 이곳이 정토, 말 그대로 수행도량이기 때문입니다. 자연으로 회향을 하는것이지요. 회향은 모두를 위한 것이어야 합니다. 이곳에 들어선 분들이 행복하고, 청정한 마음을 가질 수 있도록 하는 것이 우리의 수행입니다. 그러니 도량을 가꾸는 일을 게을리할 수 없어요."(정우 스님)

호미를 들고 가지런히 걸어나가는 기쁨을 노래한 옛 시인. 그 시(詩)와 닮은 수행자들의 호미에는 정토의 세상이 맞닿아 있다. 그리하여 누구라도 이 대지를 찾아 오르고, 다시 찾아 오르는 것이다. 〈작가〉

전국 지사 안내

구독신청 기사제보 광고게재

항상 여러분들에게 가까이 다가설 수 있도록 노력하겠습니다

지사명	지사장	연락처	
부산지사	이도경	T 051-405-9402	H 010-5640-8883
경남지사	성낙두	T 051-512-1761	H 010-3860-7008
대구지사	손문철	T 053-985-9190	H 010-2813-8008
충청지사	유재상		H 010-8341-0560

지사명	지사장	연락처	
광주전남지사	양행선	T 062-512-5003	H 010-2629-1508
전북지사	조동제	T 063-910-8977	H 010-8642-7733
영주지국	박영애	T 054-634-3429	H 010-9373-3778

불교의 **생활화 · 현대화 · 세계화**에 앞장서 온 현대불교